

NUTRIMENTS

PHOSPHATE DIAMMONIQUE

Activateur de fermentation, source d'azote ammoniacal pour les levures

CARACTERISTIQUES

Le **Phosphate Diammonique** est un sel d'ammonium. C'est la forme d'azote la plus directement assimilable par les levures pour activer la fermentation alcoolique.

PROPRIETES ŒNOLOGIQUES

- Apport d'azote ammoniacal, nutriment indispensable à la levure pour la croissance cellulaire et pour la synthèse des protéines de transport des sucres en cours de fermentation alcoolique
- Compensation des carences azotée du mout (un ajout de 100 mg de Phosphate Diammonique apporte environ 27 mg d'azote ammoniacal)
- Prévention des difficultés fermentaires en cas de surmaturation ou d'attaques de *Botrytis*

APPLICATIONS

- Utilisation sur moût au moment du levurage ou en cours de fermentation alcoolique

DOSE D'EMPLOI

Fermentation alcoolique et reprise de fermentation : 10 à 30 g/hL
Prise de Mousse : 5 à 10 g/hL
Dose maximale légale selon la réglementation européenne en vigueur : 100 g/hL.

MODE D'EMPLOI

Diluer le **Phosphate Diammonique** dans 10 fois son poids de moût. Homogénéiser puis ajouter au moût au cours d'un remontage d'homogénéisation.
Précaution d'utilisation :
Produit pour usage œnologique et exclusivement professionnel.
Utiliser conformément à la réglementation en vigueur.

INGREDIENTS

Phosphate Diammonique (100%).

CONDITIONNEMENT

Sac de 1 Kg, 5 Kg et 25 Kg.

CONSERVATION

Emballage plein, scellé d'origine, à l'abri de la lumière dans un endroit sec et exempt d'odeur.
Emballage ouvert : à utiliser rapidement.
A utiliser de préférence avant la DLUO inscrite sur l'emballage.

Les informations figurant ci – dessus correspondent à l'état actuel de nos connaissances. Elles sont données sans engagement ou garantie dans la mesure où les conditions d'utilisation sont hors de notre contrôle. Elles ne dégagent pas l'utilisateur du respect de la législation et des données de sécurité en vigueur. Ce document est la propriété de SOFRALAB et ne peut être modifié sans son accord.

SAS SOFRALAB - 79, av. A.A. Thévenet - BP 1031 - MAGENTA - 51319 EPERNAY Cedex - France
Tél. : + 33 3 26 51 29 30 - Fax : + 33 3 26 51 87 60 - www.oenofrance.com

